



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"

2015

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon-Lugny
- VILLAGE Mâcon
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

La commune de Lugny se situe dans les hauteurs du sud Mâconnais. C'est la renommée de ses vins blancs qui a assuré la notoriété du Mâconnais. Il est bien connu que le village de Lugny produit les blancs les plus recherchés de la région et que le lieu-dit « Les Genièvres » compte parmi les mieux exposés. La Maison Louis Latour sélectionne les meilleurs raisins de cette commune qui, grâce à son terroir, a été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2015 dévoile une élégante robe jaune pâle. Le nez dévoile de jolis arômes d'agrumes, la bouche est ronde et muscatée avec une certaine tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

Mâcon-Lugny « Les Genièvres » 2015 - En Magnum - Vus par Guillaume Puzo, B+D - Mai 2017 - 14.5/20

